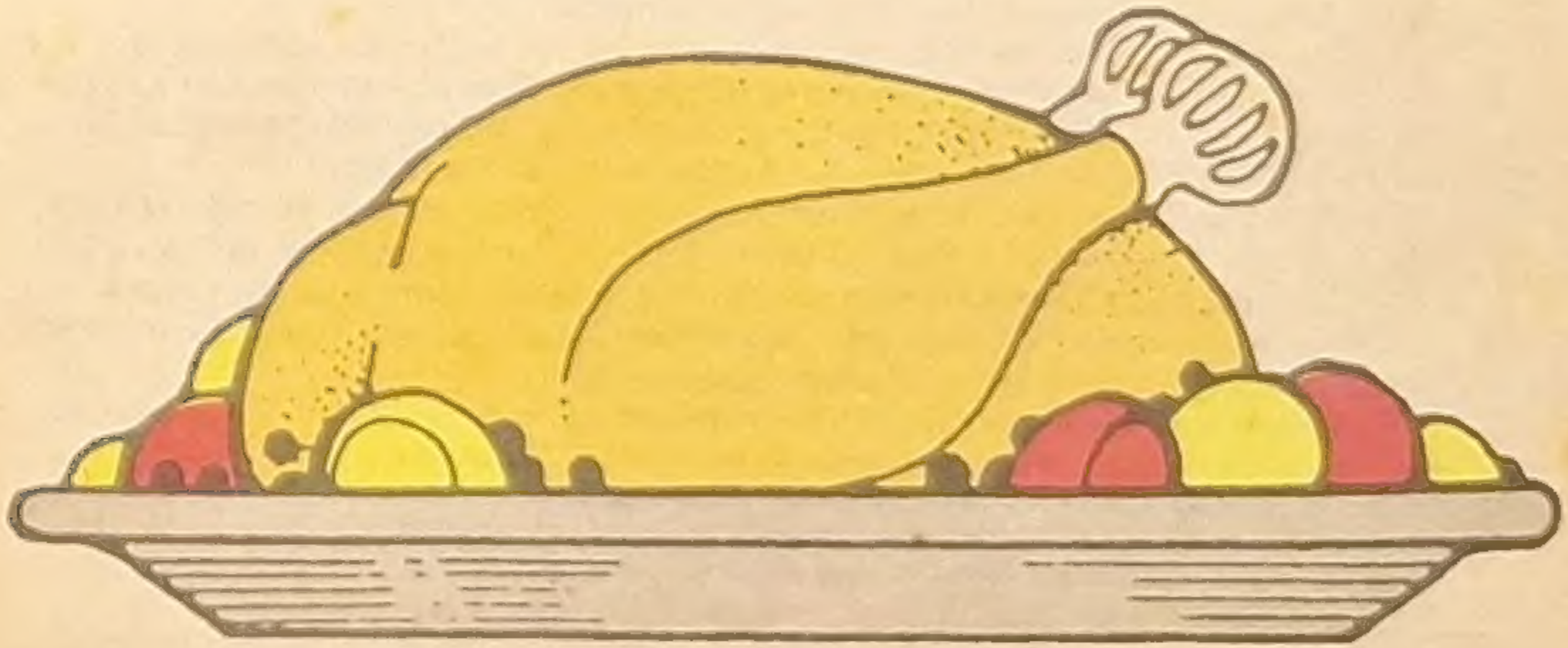
GÜNAYDIN CEP KİTAPLARI

TAVUK YEMEKLERİ



GÜNAYDIN

Gün Günaydın'la Başlar.

SUNUŞ

Sevgili hanımlar,

Sizlere yemek kitabımı sunarken, her aydın ve çağdaş ev hanımının, okuması gereken, bir önsöz sunmadan geçemeyeceğim.

Yemek yapmak sanıldığı kadar zor bir uğraş değildir. Lezzetli ve değişik yemek pişirmek her ev hanımının tek düşüncesidir. Özenle hazırlanmış yemekler ve zevkle hazırlanmış bir sofranın yiyenlere verdiği hazzı bizlere hayatta ne verebilir ki....

Yemek pişirmek ancak deneyimle gelişir, ne kadar çok yemek yaparsanız o kadar çok lezzetli ve güzel yemekler yaparsınız. Yemeğin sadece görünümü ve tadı değil, aynı zamanda içindeki vitaminler ve insan vücudu için gerekli diğer elementleri bilip günlük yemek listesini buna göre hazırlamak her ev hanımının görevidir.

Kitabımız sırf tavuk yemekleri olduğuna göre biz tavuk üzerinde konuşacağız.

Gelişmemiş ve az gelişmiş ülkelerin en büyük problemlerinden biri de açlık ve de dengesiz beslenmedir. Açlığı gidermek ve dengeli beslenmeyi sağlamak için hayvansal kökenli besin maddelerini üretmek, bunları ucuz fiyata maletmek zorundayız.

Ülkemizde en çok tüketilen et koyun, keçi, sığır ve tavuk etidir. İki et grubunu inceleyecek olursak, arasında pek farklılık görülmez. Yalnız bir farkla ki, tavuk eti protein, B1 B2 vitaminleri gibi vücut için geçerli olan vitamin ve minarelleri içermesi, yağsız oluşu tavuk etini diğer etlere oranla daha üstün kılar. İstatistiklere bakacak olursak Türkiye tavuk etinin tüketimi bakımından ümit verici rakamlar göstermektedir.

Halkımız tavuk etine özendirilirse tüketimdeki artış şimdiki rakamların çok üstüne çıkabilir. Tavuk etinin üstünlüklerini yukarıda da belirtmiştik. Tavuk eti hastalara, özellikle kalp ve damar hastalığı olanlara, vücut dengesini koruduğu ve proteinli maddeleri içermesi bakımından büyüme çağındaki çocuklara, zayıflama rejimi uygulayanlara ve hele günümüzde yüksek tansiyon gibi bir illeti düşünürsek soframızdan eksik etmeyeceğimiz bir et türü olduğunu görürüz.

Kitapta vereceğim tariflere kesin uymanız gerekmez. Yemek yaparken yaratıcı gücünüzü pekala kullanabilirsiniz. Değişik bir sos, farklı bir baharat sebze yemeğinize bambaşka bir görünüm ve lezzet verebilir. Yaratıcılığınıza ve zevkinize güvenerek kitabımı sizlere sunarken afiyetler dilerim.

Selma Hastaoğlu

BİBERLİ TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
75 gr. tereyağ veya sıvı yağ
Tuz, karabiber
1 adet soğan
2 diş sarmısak
6 adet dolmalık biber veya çarliston biber
125 gr. mantar

YAPILIŞI:

Temizleyip, ütülediğiniz tavuğu, dört veya sekiz parçaya ayırın. Parçaları sıvı yağ ile tavada kızartın. Kalan yağda incecik kıydığınız soğanları, sarmısağı, incecik kıyılmış biberleri ve mantarı kavurup sote edin. Üzerine, rendelediğiniz domatesleri katın. Tavadaki bu malzemeler hallolunca bir bardak tavuk suyu ilave edip iki taşım kaynatın. Bu harcı kızarmış tavukların üzerine dökün. Fırında veya ocağın üzerinde yarım saat kadar pişirin, yanında pilavla servis yapın.

NOT: Bu yemeği yaparken tavuk suyunu elde etmek için tavuğu kızartmadan önce 25-30 dakika kadar suda haşlarsanız, pilav için gerekli olan tavuk suyunu elde edersiniz. Ayrıca sonradan pişireceğiniz zamanı daha kısaltmış olursunuz.

TAVUKLU EKŞİLİ KÖFTE

MALZEMESİ: 900 gr. tavuk etl göğüs tarafından
200 gr. koyun kıyması az yağlı
50 gr. kaşar peyniri rendesi
4 adet yumurta
Bir demet maydanoz
2 bardak tavuk suyu
Bir çay kaşığı karabiber, bir limon suyu, yeteri kadar tuz, bir baş soğan.

YAPILIŞI:

Yıkayıp ütülediğiniz tavuğu iki litre su, tuz ve birkaç karabiberle ocağa koyun. Pişince indirip tavuğu alıp didikleyin. Kıyma ile birlikte makineden geçirin. (Bu işlemi iki kere yapın). Maydanozu incecik kıyın, soğanı rendeleyin, tuz, karabiber, rendelenmiş kaşarı çekilmiş etin üzerine koyun. Bu malzemenin üzerine yumurtaları kırın. Karışımı iyice yoğurun. Bu hamurdan cevizden küçük köfteler yapın. Beri yanda, tavuk suyunu bir tencereye koyun kaynatın. Kaynayan suya köfteleri atın, ateşin ısısını orta dereceye getirin. Köfteleri on onbeş dakika pişirin. Bir kasenin içine yumurtanın sarısını ve bir limon suyu koyun, köftenin suyundan azar, azar ilave ederek bir çatalla sürekli çırpın. Kaynamakta olan köfteye, sürekli karıştırarak, bu terbiyeyi katın. Bir dakika daha kaynatıp indirin. Üzerine kıyılmış maydanoz serperek sıcak servis yapın.

TAVUKLU BÖREK

MALZEMESİ: 400 gr. un
1 adet tavuk
50 gr. tereyağ
1 adet yumurta
20 gr. yaş maya
Yeteri kadar tuz, karabiber ve çörek otu

YAPILIŞI:

Börek hamurunu hazırlayıp, yarım saat kadar ılık bir yerde üstü kapalı bekletin. Hamur mayalanıp, iki kat olunca, hamuru mermer üzerinde merdane ile açın onbeş santim eninde ve boyunda kareler kesin. Yumurtayı bir kase içinde iyice çırpın. Kestiğiniz hamur parçalarının kenarlarına yumurta sarısı sürün.

Diğer tarafta tavuğu yıkayıp temizleyin ve haşlayın, haşlanan tavuğu kemiklerinden ayırın, didikleyin. Tuz, karabiberini katıp tereyağında biraz kavurun. Etrafına yumurta sarısı sürdüğünüz, kare hamurların içine eşit şekilde paylaştırın. Dört ucunu birleştirip bohça şekli verin, kalan yağın yarısı ile ısıya dayanıklı cam fırın kabını yağlayın. Börekleri dizin, kalan yağın içine bir yumurta sarısı kırıp, iyice çırpın fırça ile böreklerin, üzerine sürün. Çörek otu serpin kızgın fırında kızarıncaya kadar pişirin. Hemen servis yapın.

BAMYALI PİLİÇ

MALZEMESİ: 1 adet piliç
500 gr. bamya
1/4 bardak elma sirkesi
3 çorba kaşığı tereyağ
1 ortaboy soğan
1 diş sarmısak
3 adet domates
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 limon suyu
2 bardak tavuk suyu

YAPILIŞI:

Bamyaların baş kısmını külah biçiminde kesin. Yıkadıktan sonra, büyükçe bir tencereye koyun. Su, tuz ilave edip harlı ateşte bir taşım kaynatıp indirin. Üzerine bir bardak soğuk su gezdirin. Kevgire alın. Diğer tarafta pilici ütüleyip, yıkadıktan sonra, altı parçaya bölün. Soğanı halka halka doğrayın. Sarmısağı incecik kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin ve halka halka doğrayın. Büyük bir tencereye tereyağını koyun, orta hararetli ateşte eritin. Yağ eriyince tavuk parçalarını ekleyip alt üst ederek nar gibi kızartın. Soğan ve sarmısağı ilave edin. Bir dakika daha pişirin. Elma sirkesini ilave edip üç dakika daha pişirin. Piliçlerin üzerine bamyaları düzgün bir şekilde dizin. Tuz ve biber serpin, limon suyunu ve tütün tavuk suyunu ilave edin. Hafif ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Sıcak sıcak ikram ediniz.

TAVUK KÖFTESİ

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
5 adet yumurta
2 kaşık katıyağ
1/4 kahve fincanı un
3/4 kahve fincanı süt
250 gr. rendelenmiş kaşar
1 bardak galeta unu
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğu yıkayıp temizledikten sora, orta büyüklükte bir tencereye alın. Üstünü örtecek kadar su ilave ederek, ocağa koyun. Tuzunu, defne yaprağını, üç dört adet tane karabiber ilave ederek, 25-30 dakika pişirin. İndirdikten sonra tavuğu bir kaba alın. Diğer tarafta katıyağı bir tencerede eritin. Buna unu ilave edip, bir iki dakika kavurun, içine sütü katın. Sütle unu, iyice karıştırdıktan sonra, muhallebi kıvamında pişirin. İndirip soğutun, içine üç yumurta kırın, rendelenmiş kaşar peynirini, tuz ve karabiberini katıp tekrar ocağın üstüne koyup bir iki dakika daha pişirin. Haşladığınız tavuğun etlerini, kemiklerinden ayırın, küçük parçalara bölün. Mümkünse makineden geçirin, hazırladığınız sosa katın. Biraz sertleşmesi için buzdolabına koyun 30-35 dakika beklettikten sonra, küçük parçalara ayırın, oval veya yuvarlak köfteler yapın, köfteleri ilk önce una galeta ununa daha sonra, çırptığınız yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın. Tavuk köftelerini haşlanmış sebze, patates püresiyle sıcak sıcak ikram edinlz.

SEBZELİ TAVUK GÜVECİ

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
2 adet yeşilbiber
250 gr. yeşil fasulye
2 adet patlıcan
1 adet soğan
2 adet kabak
2 adet domates
2 yemek kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Tavuğu temizleyip yıkadıktan sonra, parçalara ayırın. Orta büyüklükteki bir tencereye bir kaşık yağ koyun, tavuk parçalarını ilave edip, her iki tarafını kızartın. Kızarmış tavuk parçalarını, güvece veya ısıya dayanıklı bir cam kaba yerleştirin. Kalan yağın içine, halka, halka doğradığınız iki adet yeşil biberi ilave ederek biraz kavurun, daha sonra ayıkladığınız fasulyeleri atarak bir fincan su serpin. Tencerenin kapağını kapatarak fasulyeleri sarardıktan sonra diğer malzemeleri katın. Bu sebzeleri güvecin içindeki tavuğun üstüne boşaltın. İki bardak suya bir yemek kaşığı salça ilave ederek, salçayı ezin, güvece dökün. Üzerine dilimlenmiş domates dizin. Güvecin üzerine yağlı kağıt kapatın. 45 dakika fırında pişirin. Sıcak sıcak ikram edin.

SARMISAKLI TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
1 küçük baş sarımsak
1 baş kuru soğan
1 dal biberiye otu
1 kaşık un
1 çay bardağı sirke
1 kaşık tereyağ
2 kaşık sıvı yağ
Tuz, şeker

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip yıkadıktan sonra, tavaya sıvıyağı koyup ısıtın. İnce, İnce doğradığınız soğanları, içine atıp karıştırın, soğanlar sararınca incecik kıydığınız sarımsakları katın. Tahta bir kaşıkla karıştırırken, porsiyonlara böldüğünüz tavuk parçalarını atın, nar gibi kızartın. Tuzunu biberini kattıktan sonra üzerine sirkeyi serpin, bir iki dal biberiye otu ve bir bardak sıcak su ilave edip, tencerenin dibindeki salça çok suluysa biraz daha kaynatıp, koyulaşmasını temin edin. Kalan bir kaşık tereyağı eritip bir çorba kaşığı unu üzerine serperek dökün, un sararıncaya kadar kavurun. Bir bardak tavuk suyu ilave edip, tuz karabiber serpin. Bir iki dakika öyle kaynatıp, servis tabağı üzerindeki tavuğun üzerine gezdirip servis yapın.

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
2 yaprak defne, tuz, bir iki adet tane karabiber
SOS İÇİN
1 lt. süt
100 gr un
50 gr tereyağ
50 gr kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip yıkayın. Temizlediğimiz tavuğun ayaklarını geriye alıp bağlayın. Alabileceği kadar bir tencereye koyup, yüzünü geçecek kadar su ile doldurun, tuzunu, defneyi, tane karabiberi koyup, harlı ateş üzerinde pişirin. Pişen tavuğu parçalara ayırıp, ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. (Tercihan ısıya dayanıklı cam kaplar kullanın). Diğer tarafta beşamel sosu hazırlayın. Bunun için bir tencereye 50 gr. yağı koyun, yağ eriyince serperek üç kaşık un koyun, karıştırarak kavurun. Bir litre sütü karıştırarak ilave edin. Bir çay kaşığı tuz ilave edip bir çay kaşığı kaşar peyniri rendesi atarak kaynatıp indirin. Üzeri kabuk bağlamaması için bir kaşık yağ ilave edip sıcak sıcak karıştırın. Tepsi içindeki tavuğun üzerine beşamel sosu dökün kaşar peyniri rendesi serpin, sıcak fırında yüzü kızarıncaya kadar bekleyin, sıcak sıcak servis yapın.

TAVUK RULO

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
300 gr. dana kıyması
2 dilim ekmek
50 gr. kaşar peyniri
25 gr. katıyağ
2 yumurta
Bir demet maydanoz. Yeteri kadar tuz, karabiber, 1 su bardağı sıvı yağ.

YAPILIŞI:
Ütüleyip yıkadığınız tavuğun, karnını yarın, fakat ayırmayın. Göğüs kemiklerini ve but kemiklerini dikkatlice çıkarın. Pirzola döveceği ile iyice dövün. Diğer tarafta üçyüz gram kıymanın içine, iki dilim bayat ekmek içi ufalayıp, iki yumurta ve ince doğradığınız maydanozu, tuzunu, karabiberini koyup, iyice yoğurun. Hazırladığınız bu köfteyi, ikiye ayırın, tavuğun içine koyup, elinizle yayın. Yan taraftan başlayarak, boylamasına sarıp, rulo yapın. Ruloyu rosto bağlar gibi temiz bir iple bağlayın. Rulonun sığabileceği bir tencereye, bir bardak sıvı yağ koyup kızdırın. Ruloyu koyup, nar gibi kızartın. Kızarttığınız ruloyu fırın tepsisine koyun. Zaman zaman çevirerek, fırında iyice kızartın. Kızaran tavuğu servis tabağına alın. Tepsideki yağı üzerine döküp sıcak sıcak ikram edin.

CEHENNEM KEBABI

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
2 dal adaçayı
2 dal biberiye
1 demet maydanoz
Kıyılmış bir adet havuç
1 adet domates
1 baş soğan
Bir limon, tuz, karabiber, kereviz yaprağı.

YAPILIŞI:
Tavuğu ütüleyip, yıkadıktan sonra, ayaklarını kuyruk tarafına çekip, bağlayın. But ve kanat aralarına biberiye ve adaçayı yaprakları yerleştirin. Tavuğun ciğerini katısını ve yüreğini, ince ince kıyarak doğrayın. Diğer tarafta, soğanı, kereviz yapraklarını, havucu, ince doğrayıp tuzunu biberini ekin. Elinizle bir iki harmanlayın. Tavuğu alüminyum bir kağıdın içine koyun. Limon, tuz ve karabiberle iyice ovun. Hazırladığınız sebzeleri üzerine serpiştirin. Alüminyum kağıdı iyice kapatıp, bir paket yapın. Mümkünse bir güveç, yoksa fırın tepsisine koyun. Kızgın fırında, iki saat kadar pişirin. Bu süre sonunda paketi açın. Dikkatlice tavuğun iplerini kesip, kağıttaki sebzeleri tavuğun üzerine serpiştirin. Sıcak sıcak ikram edin.

TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI (Terbiyeli)

MALZEMESİ: 10 adet tavuk kanadı ve boynu
1 adet yumurta
1 çay bardağı arpa veya yıldız şehriye
1 kaşık katıyağ
1 bağ maydanoz
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğun, kanat ve boyun parçalarını iyice yıkayıp, temizleyin. Bir tencereye koyun. Üstünü kaplayacak kadar su ilave edin. Tuz, bir adet havuç, iki defne yaprağı ilave ederek, harlı ateş üzerinde pişirin. Bu süre sonunda etleri çıkarıp didikleyin. Tencerenin içindeki sebzeleri alın kalan suya bir bardak şehriyeyi atın. Diğer tarafta bir yumurtanın sarısını bir kaseye kırın içine bir limon suyu koyun çatalla sürekli karıştırırken çorbadan azar azar ilave ederek terbiyesini yapın. Sonra bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya katın. Bir taşım kaynatıp, ateşten indirin. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpip, sıcak servis yapın.

YUFKALI TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
Yarım kahve fincanı domates salçası veya bir büyük domates
4 adet soğan
8 çorba kaşığı tereyağ
3 adet yufka
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Temizlediğiniz tavuğu haşlayın. Kemiklerinden ayırın. Minik parçalara doğrayın. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. İki kaşık yağın içinde yakmadan kavurun. Sonra salçayı veya minik doğradığınız domatesleri katın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, biraz sıcak su koyun. Bir iki taşım kaynatın. Doğradığınız tavuk etlerini katın, sürekli karıştırarak salça ile etleri halledin. Yufkanın birini masanın üzerine yayın. Erimiş yağ ile iyice yağlayın. Diğer yufkayı üzerine serin, üzerine serdiğiniz yufkanın yarısını yağlayın. Diğer yarısını üstüne kapatın. Yufkayı dörde bölün, böldüğünüz yufkaları yağlayıp hazırladığınız tavuklu harcı eşit olarak paylaştırın sonra dört ucunu birleştirip bohça şekli verin. Tepsiye aralıklı dizin. Üzerine yağ ve yumurta sarısı sürün. Orta ısıdaki fırında kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

SİRKELİ PİLİÇ

MALZEMESİ: 2 adet piliç
1 bardak elma sirkesi
2 büyük domates 1 kaşık tereyağ
1 yemek kaşığı galeta unu
2 adet yeşilbiber
250 gr. mantar
4 adet soğan
1 bardak tavuk suyu
1 adet defne yaprağı,
Rendelenmiş limon kabuğu
Tane karabiber, karanfil

YAPILIŞI:

Piliçleri ütüleyip temizledikten sonra tuzlayın. Galeta ununa bulayıp, sıvı yağda nar gibi kızartın. Kızaran piliçleri bir kaba alın. Kalan yağın içine incecik kıydığınız soğanları ve biberleri koyarak bir iki çevirin, daha sonra rendelediğiniz iki domatesi koyun. Domates kaynayınca sırası ile defne yaprağı, tuz, karabiber ve karanfili ve mantarları katın, tencerenin ağzını kapatın, beş dakika pişirin. İndirmeye yakın elma sirkesini katın. Piliçleri fırın tepsisine koyun. Hazırlamış olduğunuz malzemeyi piliçlerin üzerine döküp, orta hararetli fırında 20 dakika pişirin.

NOT: Yanında kızarmış patates, patlıcan beğendi veya haşlanmış, sote edilmiş mevsim sebzeleri ile sıcak sıcak servis yapın.

PİLİÇ DOLMASI

MALZEMESİ: 6 adet küçük piliç
6 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı köfte baharı
3 bardak su

YAPILIŞI:

Piliçleri ütüleyip yıkayın. Pirinci ayıklayıp yıkayın, ılık tuzlu suda bir saat dinlendirin. Soğanı incecik kıyın, üzümü ayıklayıp yıkayın. Üstünü örtecek kadar ılık suya koyup ıslatın. Orta boy bir tavada alt üst edip kızartın. Tavayı ateşten alın. Piliçleri bir tabağa çıkarın. Kalan yağın içerisine incecik kıydığınız soğanı ekleyip kavurun. Yıkayıp, süzdüğünüz pirinci ilave edin. Biraz da onunla kavurun, sırası ile diğer malzemeleri ilave edin. Yeterli miktarda su ilave edip bir pilav pişirin. Tencereyi ocaktan alıp demlenmeye bırakın, daha sonra kaşıkla piliçlerin içine doldurun, doldurduğunuz piliçleri fırın kabına yerleştirin, iki bardak su ilavesi ile 25-30 dakika orta hararetli fırında kapağı açık olarak pişirin. Sıcak sıcak ikram edin.

SOSYETE MANTISI

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
4 adet hazır yufka
1 kase süzülmüş yoğurt
2 diş sarmısak
1 kaşık sade yağ
1 kaşık kırmızıbiber

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip, temizledikten sonra, alabileceği büyüklükteki bir tencerede haşlayın. Etlerini didikleyip tuz, kırmızı biber, karabiber ekin. Diğer tarafta yufkayı tezgahın üzerine yayın ve dörde bölün. Her parçayı kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayırın. Bu parçaları yağlayıp içine tavuk eti harcından bir tutam koyun. Sonra iki ucunu büzerek birleştirin, gül şekli verin, yağladığınız tepsiye dizin. Kalan yağı böreklerin üzerine sürün. Kızgın fırında pişirin. Yoğurdu bir kaseye koyun, sarmısağı ezip, bir kaşık tuz ile karıştırın. Fırındaki mantılar pişince, fırından almadan üzerine bir kepçe tavuk suyu serpin. Tekrar fırına sürün. İki dakika pişirip çıkarın. Sıcak servis yapın. Servis yaparken üzerine sarmısaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağ içinde eritilmiş kırmızı biber dökün.

ISPANAKLI TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
150 gr. tereyağ
600 gr. ıspanak
1 baş soğan
2 diş sarmısak
1 kaşık kişniş
1 havuç
Yeteri kadar tuz, tane karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğu temizleyip ütüleyin. Bir tencerenin içine, doğradığınız havucu, dörde böldüğünüz soğanı, tuzunu ve bir iki tane karabiber koyduktan sonra, iki litre su ilave edip ocağa koyun. Tavuk haşlanıp iyice pişince dağıtmadan tencereden alarak tabağa koyun. Kanat ve but olmak üzere dörde bölün.

Ispanakları birkaç su yıkayıp temizleyin. Süzgece alıp bir süre süzdürün. Daha sonra iri, iri doğrayıp bir kenara bırakın. Diğer tarafta bir güvece bir kaşık tereyağı koyup, ateşe oturtun, iki diş sarmısakla bir kaşık kişnişi havanda dövün, macun gibi yapın, güvecin içindeki yağa katın. Üzerine tavuk parçalarını koyun, harlı ateş üzerinde tavuk parçalarını kızartın. Üzerine, doğradığınız ıspanağı koyun. Tuzunu biberini katın, bir bardak tavuk suyu ilave edin. Güveci ağzını kapatıp, fırında veya ocak üzerinde onbeş, yirmi dakika pişirin. Piştikten sonra güveçle veya güveci servis tabağına boşaltarak sıcak sıcak servis yapın.

SALÇALI TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet iri tavuk
250 gr. mantar
2 adet salatalık turşusu
500 gr. domates
1 adet soğan
1 demet maydanoz
Yeterince havuç, kereviz, limon tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğu temizleyip, ütüleyin, bol suda yıkayın Büyükçe bir tencereye tavuğu koyun. Temizlenmiş havucu, bir sap kereviz, yoksa kok kerevizin kabuğunu soyup, kök kereviz kullanabilirsiniz Dörde böldüğünüz soğanı, yarım demet maydanozu koyup örtecek kadar su koyarak ocağa oturtun Tavuk pişerken salçasını hazırlayın Mantarı, salatalık turşusunu, biberi ve maydanozu ince ince doğrayın. Bir kaşık tuz ve karabiber serpin, tavaya bir kaşık yağ koyun, ince, ince kıydığınız soğanı yağın içinde yakmadan kavurun. Kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük doğradığınız domatesi katın Bir kaşık tuz ilave edip, salça haline gelene kadar pişirin Sonra öteki doğradığınız malzemeyi ilave edin. Bir bardak tavuk suyu ekleyerek on, onbeş dakika pişirin. Tavuğu but ve kanat olmak üzere dörde bölün Bir servis tabağına alın, üzerini bu salça ile iyice kapatın, hemen servis yapın.

TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMESİ: 4 su bardağı süt
250 gr. şeker
150 gr. pirinç
1 tavuğun beyaz göğüs eti
Tarçın
1 çay bardağı tavuk suyu

YAPILIŞI:

Pirinci yıkayıp, çok sıcak suda bir saatkadar ıslatın. Sonra kevgire koyup süzün Suyunu çekip, kuruyunca kahve makinesinden geçirin. İnce delikli süzgeçten veya tulbentten, 1 lt sütün içine geçirin. Geçmeyen pirinçleri havanda doğup tekrar geçirin. (Bu şekilde geçirmeye sübye denir) Şekeri de koyup muhallebi pişirinız. Diğer tarafta göğüs etini dıdıkleyiniz, avuç arasında yuvarlayarak, lifleri iyice gevşetip suya atınız. Biraz bekledikten sonra, lifleri tekrar avuç arasında ovuşturup, iyice inceltiniz. Muhallebiden, bir kepçe alıp liflerin üzerine dökün, tahta bir kaşıkla veya kepçenin tersi ile iyice eziniz. Ezilen lifleri muhallebi tenceresine koyup tekrar ateşe koyunuz. Ateşte tekrar döve, döve karıştırarak, bir iki taşım kaynatınız. (Etler muhallebi içinde gözükmeyecek hale gelmelidir) bir kepçe tavuk suyu koyarak ateşten alınız. Mikserle beş dakika çırpınız. Su ile ıslattığınız kaselere dökünüz, donunca tabağa ters çevirip üzerini tarçın ve fıstıkla süsleyiniz.

PİLİÇ KALENDER

MALZEMESİ: 1 adet iri tavuk
2 kaşık tereyağ
4-5 adet domates
1 baş soğan
1 demet dereotu
4 adet yeşil biber
1 kahve fincanı sirke
3 kaşık sıvı yağ

YAPILIŞI:

Tavuğu temizleyilip yıkadıktan sonra küçük parçalara bölün. Öte yandan, tavuğun sakatatını da temizleyerek, incecik kıyın. Tercihen güvece veya bir tencereye tereyağ ve sıvı yağı birlikte koyun, kızdırın. Isınmış yağın içine tavuk parçalarını atarak nar gibi kızartın. Parçaları başka bir kaba alın. Kalan yağın içine doğradığınız tavuğun iç organlarını atın yağın içerisinde soteledikten sonra, incecik kıydığınız soğanı atın soğanlar pembeleşince, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp küçük, küçük doğradığınız domatesleri ilave ediniz. Tuzunu, karabiberini ve bir kaşık sirkeyi döküp tencerenin ağzını kapatın. Pişip salça haline gelince, kızarmış tavuk parçalarını ilave edin. Biberleri ateş üzerinde közleyin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın, dörde bölüp güvecin içindeki malzemenin üstüne atın. Üzerine iki kepçe sıcak su döküp, güvecin ağzını örtün Tercihan fırında yoksa ocak üzerinde pişirin Yanında pilav veya kızarmış patatesle servis yapın.

ÇERKEZ TAVUĞU

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
1/2 kg. ceviz içi
4 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı kırmızı biber, tuz
karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip yıkayın. Bir tencere içinde haşlayınız. Cevizi ayıklayıp makineden geçirin, ekmeği ve cevizi ikinci kez çekerken yarısını, koyup çekin. Üçüncü ve dördüncü çekilişte, ekmeğin ve biberin hepsini koyup çekin. Çekilmiş ekmek içi ve cevizi porselen bir kaseye koyunuz, tavuğun suyundan azar, azar koyarak sulandırınız, un çorbası kıvamına gelince tuz ve kırmızı biberini atıp istediğiniz acılığa getiriniz Haşladığınız tavuk etini kemiklerinden ayırınız ufak parçalara doğrayınız veya didikleyiniz, tuz ve karabiber serpip, karıştırınız Kayık tabağına alıp, düzgünce yayınız Üstüne ceviz salçasını döküp etleri tamamen kapatınız, üst kısmına ceviz yağı döküp maydanoz vs. ile süsleyiniz.

NOT: Ceviz yağı çıkarmak için cevizi makineden çekerek veya havanda iyice döverek bir tülbent içinde sıkarak çıkarabilirsiniz. Bu iş zor geliyorsa bir kaşık zeytinyağının içine kırmızı biber koyup ceviz yağı olarak kullanabilirsiniz.

TAVUK SUYU

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
1 adet limonun suyu
5-6 su bardağı su
1 adet soğan, havuç mevsimiyse kereviz
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, tane karabiber.

YAPILIŞI:

Temizlenmiş, yıkanmış tavuğu bir tencereye koyunuz. Üzerine, dörde böldüğünüz soğanı, dilimlenmiş havuç ve kerevizi, limon suyunu, bir iple bağladığınız maydanoz demetini yerleştirip, suyunu ilave ediniz. Tencerenin kapağını aralayıp, ateşin üstüne koyunuz. Kaynamaya başlarken üzerinde biriken köpükleri kevgirle alınız. Sonra tencerenin kapağını iyice kapatarak, tavuk etleri yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişiriniz. Bu arada suyu eksilirse, üstüne sıcak su ilave ederek, tamamlayınız. Etler iyice pişince bir süzgeçten geçirerek suyunu ve etini ayırınız. Tavuk suyu bir bütün tavuktan elde edilebildiği gibi, kanat, boyun, tavuğun etsiz kısımlarından da elde edilebilir. Tavuk suyu çorbalarda, pilavlarda, sos yapımında kullanılır.

TAVUK DERİSİ ÇORBASI

MALZEMESİ: 1 adet haşlanmış tavuğun derisi
1 çorba kaşığı katı yağ
1 çorba kaşığı un
5-6 bardak su veya tavuk suyu
3 kahve fincanı sirke
6-7 diş sarmısak
2 adet yumurta
Yeterince tuz, kırmızı biber

YAPILIŞI:

Önce haşladığınız tavuğun derisini sıyırıp, ince ince kıyınız. Yağla, unu bir tencereye koyarak pembeleşmeden kavurunuz. Azar azar tavuk suyu katarak arzuladığınız koyulukta çorba kıvamına getiriniz. Tavuk suyunuz yoksa normal içme suyu da kullanabilirsiniz. Önceden hazırladığınız tavuk derilerini içine katıp bir iki taşım daha kaynatınız. Öte yandan bir başka kase içinde sirke ve dövülmüş sarmısağı karıştırıp, içine yumurta sarılarını ekleyip, iyice çırpınız. Yeterince tuz ilave ediniz. Çorba suyundan bir miktar alıp terbiyeyi ılıklaştırınız. Ilıklaştırdığınız terbiyeyi çorbaya katıp karıştırınız. Bir iki taşım kaynatıp, ateşten indiriniz. Üzerine kırmızı biber gezdirip, sıcak sıcak ikram ediniz. Bu çorbayı yaparken, sirke yerine aynı miktar limon suyu kullanabilirsiniz.

SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

MALZEMESİ: Yarım tavuk
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı katıyağ
3 adet küçük salatalık turşusu
1 bardak salatalık turşu suyu
2 adet patates
2 adet havuç
1 adet soğan ve kereviz
1 sap pırasa
2 adet yumurta
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Tavuğu bol suyla haşlayınız. Tencereye katıyağı ve doğradığınız soğanı koyarak kavurunuz. Sonra unu ilave edip karıştırınız. Bütün sebzeleri yıkayıp, ayıkladıktan sonra fındık büyüklüğünde küçük küçük doğrayınız. Turşuları mümkünse bezelye tanesi büyüklüğünde doğrayıp, hepsini karıştırınız. Bu karışımı, tavuğu haşladığınız su içinde kaynatıp, sebzeler yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Tavuk etini kemiklerinden ayırıp, haşladığınız sebzelere ilave ediniz. İki adet yumurtanın sarısını bir bardak turşu suyunda çırptıktan sonra, çorbaya ekleyiniz. Bir iki taşım kaynatıp ateşten indiriniz. Çorbanızı sıcak sıcak, kaselere taksim edip, ikram ediniz.

PİLİÇ ŞIŞ

MALZEMESİ: 1 adet piliç
1 adet soğan
2-3 adet defne yaprağı
2-3 adet domates
3-4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞI:

Piliçi temizleyip, yıkayınız. Kemiklerinden ayırıp, kuşbaşından biraz büyük doğrayınız. Soğanı rendeleyip, suyunu çıkarınız. Soğan suyunun içine sıvıyağı, tuzu, karabiberi, kekiği, defne yaprağını koyup, iyice karıştırınız. Doğradığınız piliç etlerini bu karışımın içine koyup, bir iki saat bekletiniz. Domates ve etleri büyük büyük doğrayıp, şişleri yağlayınız. Şişlere bir domates, bir tavuk eti, biber olmak üzere hazırladığınız malzemeyi diziniz. Bu şişleri kömür ateşi veya fırın ızgarasında 6-7 dakika çevirerek pişiriniz. Piliçler pişerken üzerine fırçayla yağ sürünüz. Tavuk eti yağsız olduğundan kızarırken kurur ve lezzetsiz olur. Sıcak sıcak ikram ediniz.

KESTANELİ YARKA

MALZEMESİ: 1 adet yarka (İri tavuk)
1 adet havuç
2 adet soğan
1 adet kereviz
3-4 defne yaprağı
250 gr. kestane
2 kaşık katıyağ
1 kaşık patates unu
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Kestanenin dış kabuklarını soyunuz. Soyduğunuz kestaneleri bir saçın üzerinde ısıtarak iç kabuklarını soyabileceğiniz duruma gelinceye kadar kızartınız. Yarka tavuğunuzu haşlayınız. Haşlama suyundan iki su bardağı alıp bu su içinde kestaneleri haşlayınız. Kestaneler dağılmadan, yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Haşlanmış tavuğunuzun kemiklerini etlerinden, (tavuğun şeklini çok bozmadan) ayıklayınız. Bir servis tabağına sanki bütünmüş gibi yerleştiriniz. Haşladığınız kestaneleri tavuğun etrafına zevkinize göre dizinız. Ayrı bir kap içine bir su bardağı tavuk suyu dökerek kabı ateşe koyunuz. Patates ununu suda ezerek kaynamakta olan tavuk suyuna ilave ediniz. Boza kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Sonra bu salçayı servis tabağındaki tavuk ve kestanelerin üzerine dökünüz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

NOT: Tavuğu haşlarken suyuna, dörde bölünmüş soğanı, havucu, kerevizi ve defne yapraklarını katınız.

TAVUK YAHNİSİ

MALZEMESİ: 1 adet tavuk 2 çorba kaşığı katıyağ
3 adet domates veya 2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
1 kahve fincanı elma sirkesi
4 bardak su
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Tavuğu yıkayıp, temizleyiniz. Tavuğun pişeceği tencereye katıyağ ve ince çentilmiş soğanı koyup pembeleşinceye kadar kavurunuz. Biraz tuz ekiniz. Rendelenmiş domates veya suda eritilmiş salçayı ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak salçayı bütünleştiriniz. Salça suyunu çekince, temizlediğiniz tavuğu porsiyonlara bölerek tencereye alınız. Arada sırada tahta kaşıkla çevirerek parçaların dört bir yanını kızartınız. Parçalar kızarınca sirkeyi ilave edip pişirmeye devam ediniz. Sirke uçmaya başlayınca, azar azar su ilave etmeye başlayınız. Tuzunu ve karabiberini ekiniz. Çevirmeye devam ediniz. Tencerenin ağzını kapatarak, hafif ateşte pişiriniz. Tavuk suyunu çekip eti yumuşamamışsa biraz daha sıcak su ilave ediniz. Iyice etler yumuşayınca, salçası ile beraber sıcak sıcak ikram ediniz.

BEĞENDİLİ TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
3 çorba kaşığı tereyağ
1 adet küçük soğan
3 büyük domates, bir defne yaprağı
3 sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 kilo kemer patlıcan
1 adet limon suyu
2 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 bardak süt
1/2 bardak ronde kaşar peyniri.

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip, yıkadıktan sonra, altı parçaya ayırın. Soğanı piyaz şeklinde doğrayın. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Biberleri halka, halka doğrayın. Büyükçe bir tencerede tereyağını eritin, yağ eriyince tavuğu koyun alt üst ederek kızartın. Kızaran tavuğu tavadan alın, kalan yağa doğradığınız biber ve soğanları atıp kavurun. Sonra domatesleri ilave edin. Defne yaprağı, tuz ve karabiberini ilave ederek bir iki taşım kaynatıp, indirin. Fırın kabınıza tavuğu yerleştirin. Üzerine hazırladığınız domates sosunu, dökün, fırında yarım saat kadar pişirin.

Diğer tarafta, patlıcanları ateş üzerinde veya fırında pişirin. Pişen patlıcanların kabuklarını soyun, soyduğunuz patlıcanları tuz ve limon suyu karıştırılmış su dolu bir küvete koyun. Soyma işlemi bittikten sonra, patlıcanları suyun içinden sıkarak çıkarın. Keskin bir bıçakla, incecik kıyarak patlıcanı püre haline getirin. Tencereye bir kaşık yağ koyun, ateş üzerinde eritin. Yağ eriyince un ilave edin, tahta bir kaşıkla karıştırarak unu sarartın, un sararmaya başlayınca azar, azar sütü ilave edin, sütün tamamını yedirip bir dakika daha pişirdikten sonra karışım koyulaşmaya başlayınca kaşar peyniri rendesi katın. Bir iki karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Daha önce hazırlamış olduğunuz patlıcan püresine bu karışımı katın, iyice halledin, ısıya dayanıklı bir servis tabağına alın, fırından aldığınız tavukların yanına koyarak sıcak sıcak ikram edin.

PİLİÇ TAVADA

MALZEMESİ: 2 adet piliç
1 çay bardağı saf zeytinyağı
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Piliçleri temizleyip iyice yıkayınız. Bir satırla, kemikleri ile birlikte kuşbaşı doğrayınız. Tuzlayıp bir kapta bir süre bekletiniz. Bir tavada zeytinyağını iyice kızdırınız. Kuşbaşı doğradığınız piliç etlerinin suyunu süzüp, kızgın yağda tahta kaşıkla çevirerek iyice kızartınız. Çok kızartıp kurutmamaya dikkat ediniz. Nar gibi kızarınca yağı ile birlikte tuz ve karabiber ekip, sıcak sıcak ikram ediniz. Piliç tavayı, haşlama taze börülce salatası ile sarmısaklı yoğurt dökerek ikram etmenizi sağlık veririz.

MANTARLI TAVUKLU PİLAV

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
100 gr. haşlanmış et
50 gr. yağ
500 gr. pirinç
300 gr. mantar
Bir demet maydanoz, bir limon, iki dolmalık yeşilbiber, bir kaşık domates salçası 3.5 bardak tavuk suyu.
6 çorba kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

3 bardak tavuk suyu, tereyağ ve 500 gr. pirinçten yararlanarak bir pilav pişirin. (Pilav yaparken bir iki yemek kaşığı sıvı yağ kullanırsanız pilavınız daha güzel ve tane tane olacaktır) Bir tavaya iki kaşık yağ koyun. İki parçaya ayırdığınız tavuğu bir tavada tuzunu, biberini ektikten sonra, iki yanını iyice kızartın. Sonra tavuğun derisini çıkartın. Etini kemiklerinden küçük parçalara ayırın, haşlanmış etle, tavuk etlerini bir kaba alın. Sıcak kalmasına dikkat edin.

Mantarları iyice temizleyin. Limon sıkılmış bir kasenin içine su doldurup, mantarları içine bırakın. Mantarları ince kıyın, soğanı rendeleyin. Biberleri ateşte közleyip, ince zarlarını temizleyin. Rendelenmiş soğan ile bir diş sarmısağı tavaya koyup kavurun, soğanlar pembeleşince küçük parçalara bolduğunuz biberleri ve mantarları katın. Tuzunu, biberini tamamlayıp tavadaki harç pişince tavukları katın. Yarım bardak tavuk suyu ilave ederek üstü kapalı pişirin. Pişince ince kıyılmış maydanoz katın bir iki harmanladıktan sonra servis tabağındaki pilavın üstüne dökün bir kaşıkla şekil verip, sıcak sıcak hemen servis yapın.

TAVUK ÇORBASI

MALZEMESİ: 6-7 bardak tavuk suyu
1 tavuğun kol ve göğüs etleri
2 çorba kaşığı tereyağ
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Bir tencereye yağı ve unu beraber koyarak hafif ateşte, karıştırarak, pembeleşmeden kavurunuz. Kavurduğunuz una, tavuk suyunu azar azar, sicim gibi dökerek, unu iyice eziniz. Bu karışıma didiklediğiniz tavuk etlerini ilave ederek, bir iki taşım kaynatınız. Ayrı bir kase içinde yumurta sarılarını sütün içinde ezerek karıştırınız İyice çırparak bütünleştiriniz Kaynamakta olan çorba suyundan içine atarak ılıklaştırınız. Bu karışımı yavaş yavaş çorbaya katınız. İyice karıştırıp ateşten alınız. Çorba kaselerine boşaltıp sıcak sıcak ikram ediniz.

TAVUKLU PAY

MALZEMESİ:HAMURU İÇİN
200 gr. un
100 gr katıyağ
1 adet yumurta
Tuz
HARCI İÇİN
İki adet tavuğun göğüs kısımları
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı katıyağ
2 çorba kaşığı krema
Yarım demet maydanoz
SOSU İÇİN
50 gr katıyağ
50 gr. un
1 adet soğan
1 diş karanfil, 50 gr. kaşar peyniri rendesi, 1 adet yumurtanın sarısı.

YAPILIŞI:

Tavun göğüs etlerini, kemiklerinden ayırın. Tuzlayıp biberleyin. Yağı bir tavada eritin, yağ kızarmaya başlayınca tavuk etlerini, ilave edin, karıştırarak sote edin. Etler pişirince, tavayı ateşten alın. Fazla yağı varsa süzdürüp alın. Maydanozu ilave edip karıştırın. Bir tarafta bekletin. Hamuru hazırlamak için unu eleyin, tuz ilave edin. Karıştırarak yoğurun. Ortasını açın, bir yumurta kırın, pürüzsüz bir hamur yapın. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat serin bir yerde dinlendirin. Bu arada kremayı hazırlayın. Bunun için sütü kaynatın, yağı eritin, elenmiş unu ilave edin, yumurta teli ile sürekli karıştırarak, un sararıncaya kadar kavurun, sütü ilave edin, karıştırarak una yedirin Soğanları dörde bölüp kremaya atın Karanfili ilave edin, yumurta teli ile karıştırın sos kalınlaşmaya başlayınca, ağır ateşte beş dakika pişirin. Bu sürenin sonunda sosu ince bir süzgeçten geçirin. Temiz bir kapta ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını katın, rendelenmiş kaşar peynirini katın, karıştırın. Dinlenmiş hamuru merdane ile 1/2 santim açın, hamuru bir tart kalıbına yerleştirin, pişerken kabarmaması için birkaç yerinden bıçakla delin Tavuklu harcı hamurun üstüne, boşaltın. Ellinizle yayın üzerine sosu dökün. Sıcak fırında 20 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Hemen servis yapın.

BUT FIRINDA

MALZEMESİ:8 adet tavuğun budu
Tuz, biber ve baharat

YAPILIŞI:

Butları yağ, tuz, kırmızı biber ve baharatla iyice ovunuz Kıyılmış soğanla, ısıya dayanıklı bir fırın kabına yerleştirin. Kapağını kapatıp yirmi dakika pişirin. Butları çevirip, yağ ve bir fincan su ekleyip tekrar pişirin. Servis yaparken yanında sote edilmiş istediğiniz sebze veya patates püresi ile servis yapabilirsiniz.

TERBİYELİ TAVUK

MALZEMESİ: 1 adet tavuk. But veya göğüs.
50 gr. katıyağ
20 gr. un (1 çorba kaşığı)
Bir demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet defne
1 sap kereviz
1 baş soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 yumurta
1 adet havuç
1 limon
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 lt. tavuk suyu
Yeteri kadar tuz ve karabiber

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip yıkadıktan sonra, güvece sıvı yağı ve katıyağı koyun, yağ ısınınca, but, kanat ve göğüs parçalarını atın, kızgın yağda kızartın kızaran parçaları başka bir kaba alın. Güvecin içinde kalan yağa 20 gr. un atın, tahta bır kaşıkla, karıştırarak unu sarartın. Daha sonra bır kaşık salçayı tavuk suyundan azar, azar alarak ezip sulandırın. Bu salçayı sararmış unun üzerine dökün, daha sonra geri kalan tavuk suyunu katıp kaynatın. Tuzu, biberini ve bır tülbente sarıp bağladığınız maydanoz, kekik, defneyi kaynayan bulamaca daldırıp bir ikı taşım kaynatın. Un çorbası haline gelen bu harcı, güvecin ıçındekı kızarmış tavukların üstüne döküp, güvecin ağzını kapatın. Tavuk iyice pişince güvecin ağzını açın, içindekı tulbente sarılı maydanoz, kekik ve defneyi çıkarın. Yumurtanın sarısını bir kaseye kırın. Bir adet limon sıkın, iyice çırparken, tavuk suyundan azar, azar katarak bir terbiye yapın. Bunu güveçteki tavuğun üzerine boşaltın. Güveci ocaktan alıp hemen servis yapın.

NOT: Terbiyeyi yaparken sürekli karıştırmayı ve tavuğun suyundan azar, azar dökmeyi ihmal etmeyin

ARAP AŞI ÇORBA

MALZEMESİ: 1 adet orta boy tavuk
1 kahve fincanı un
2 kaşık tereyağ
4 su bardağı tavuk suyu
Yeterince tuz, kırmızı biber

YAPILIŞI:

Tavuğu ütüleyip yıkayın. Sığacağı büyüklükte bir tencereye bir kaşık yağ koyun. Tavuğu nar gibi kızartın. Yüzünü geçecek kadar su ile örterek, ocağa koyun ve pişirin. Diğer tarafta bir kaşık yağı eritin. Bir fincan unu eriyen yağın üzerine dökün, tahta bır kaşıkla unu kavurun. Un hafif sararmaya başlayınca, ılık haldekı tavuk suyunu boşaltın ve sürekli karıştırarak top top, olmasını önleyin. Kaynamaya başlayınca karıştırmayı bırakın. Bu arada tavuğu kemıklerinden ayırıp dıdıklıyerek çorbaya katın. Üzerine kırmızı biberle yağ dökup hemen servis yapın.

PATATES PÜRELİ PİLİÇ KIZARTMASI

MALZEMESİ: 1 adet piliç
60 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr. galeta unu
100 gr. katıyağ
30 gr. un
500 gr. patates 2 yumurta
1/2 lt. süt
Yeteri kadar tuz, biber
1 baş soğan
1 havuç,
1 adet kereviz

YAPILIŞI:

Pilici ütüleyip yıkadıktan sonra, sığabileceği büyüklüktekl bir tencereye koyun. Pilicin üstünü örtecek kadar su ile doldurun. Kazınmış, temizlenmiş havucu, bir dal kerevizi, tuzunu da katarak pişirin. Piliç pişince, tencereden çıkarıp, etini kemiklerinden ayırın. Sonra bu etleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Patatesleri, tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyup püre makinesinden geçirin. Yağı tencerede eritin, ezdiğiniz patatesleri, kaynamış soğumuş sütü, tuzu, karabiberi katarak sürekli karıştırarak, püreyi pişirin. Orta boy bir pasta kalıbını, yağlayın, püreyi kalıba boşaltın. Bir kaşıkla düzeltin, bir kaşık katıyağı eritip üzerine sürün. Sonra on dakika kızgın fırında pişirin. Püre fırında iken, beşamel sosu hazırlayın. (Beşamel soslu tavuğa bakınız). Sosu ocaktan alınca, rendelenmiş kaşar peynirini, haşlanmış ve küçük doğranmış yumurtaları, doğranmış piliç etlerini katın, hepsini katarak bu karışımı fırından çıkardığınız kalıbın üstüne boşaltın Bir supatul yardımı ile düzeltin. Kalan rendelenmiş peyniri ve galeta ununu gezdirerek üzerine dökün. Kalıbı tekrar kızgın fırına sürün 15 dakika pişirin. Üstü kızarınca sıcak sıcak servis yapın.

YOĞURTLU ÇORBA

MALZEMESİ: 1 adet piliç veya bir adet tavuk
1 çay bardağı arpa şehriye
250 gr. süzme yoğurt
50 gr. tereyağ ve bir kaşık nane
Tuz, biber.

YAPILIŞI:

Tavuğu yıkayıp temizledikten sonra, alacağı büyüklükte bir tencereye koyun. Tavuğun üstüne kadar su koyun. Tuzunu atıp ocağın üzerine oturtun Tavuk pişince tencereden çıkarıp didikleyin, kalan suyuna şehriyeyi atın pişirin çorba pişerken bir yandan yoğurdunu hazırlayın.

Yoğurdu bir tencereye koyun içine bir yumurta kırın, çorbanın suyundan azar, azar ilave ederek yoğurdu sulandırın, boza kıvamına gelince, çorbaya katın. Çorbayı tekrar ocağa koyun. Sürekli karıştırarak kaynatmadan ısıtın. Üzerine nane, kızdırılmış tereyağ serperek, sıcak sıcak ikram edin.

BİFTEK TAVA

MALZEMESİ: 8 adet tavuk bifteği
1 kaşık salça veya iki domates
Biraz galeta unu ve kızartma yağı

YAPILIŞI:

Biftekleri tavukçunuza yaptıracağınız gibi, evinizde kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Bunun için, dört adet göğüs alın. Şekillerini bozmadan bir parmak inceliğinde dilimler kesin. Sonra bunları tuzlayıp biberleyin. İlk önce galeta ununa bulayıp kızgın yağda iki tarafını nar gibi kızartın. Kalan yağın bir kısmını bir tavaya alın. Bir kaşık salça yoksa iki adet rendelenmiş domatesi yağın içinde ezin. Tuz, biber bir çay kaşığı şeker, bir kaşık sirke ilave ederek, koyu bir salça, yapın. Daha önce kızarttığınız biftekleri ısıya dayanıklı cam bir fırın kabına alın. Hazırladığınız salçayı üstüne boşaltıp on, onbeş dakika pişirin. Yanında patates püresi veya patates tava ile servis yapın.

KİYEVSKİ

MALZEMESİ: 3 adet tavuğun göğüs kısmı
4 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1/2 su bardağı galeta unu

YAPILIŞI:

Tavukların göğüs kısımlarını uzunlamasına iklye kesiniz. Merdane ile üzerine bastırarak iyice ezerek yayınız. Üzerine tuz karabiber serpiniz. Oda hararetindeki tereyağına limon suyunu yedirerek biraz sulandırınız. Yassılaştırarak büyüttüğünüz etlerin ortasına kaşıkla bu yağdan koyup, sigara böreği sarar gibi sarınız. Hazırladığınız ruloları önce una sonra yumurtaya, en sonra da galeta ununa batırarak bir tabağa diziniz. Bu tabağı buz dolabının dondurucu kısmına koyup, bir iki saat bekletip dondurunuz. Yeneceği zaman, buz dolabından çıkarıp hemen çok kızgın yağda kızartarak, sıcak sıcak ikram ediniz.

SALÇALI TAVUK KIZARTMASI

MALZEMESİ: 1 adet tavuk
2 kaşık yoğurt
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
Yeterince tuz, biber, defne yaprağı

YAPILIŞI:

Tavuğu temizleyip ütüledikten sonra ayaklarını geriye alıp bağlayın. Üzerini örtecek kadar su koyun. Tuz, bir iki defne yaprağı koyup haşlayın. Pıştıkten sonra bir fırın tepsisine alıp, iki kaşık yoğurt, iki kaşık sulandırılmış salça ve erimiş yağı katıp, bu harcı tavuğun her tarafına sürün. Fırına koyup, nar gibi kızartın. İstediğiniz garnitürle sıcak sıcak servis yapın.

TAVUK BİFTEĞİ

MALZEMESİ: **4 adet tavuğun göğsü**
1 yemek kaşığı salça veya 2 adet domates
1 yemek kaşığı un
1 fincan elma sirkesi.
1 baş soğan, tuz, karabiber, defne yaprağı.

YAPILIŞI:

Göğüs etlerini bozmadan, ince dilimler halinde biftek çıkarın. Bunları tuzlayıp, biberleyin. Kızgın yağda kızartın. Cam bir fırın tepsisine alın. Kalan yağın içine bir adet soğanı incecik kıyıp, kavurun. İki domates rendeleyin veya bir kaşık salça ilave edin, iki yaprak defneyi, bir fincan sirkeyi ve tuzunu koyup, bir iki taşım kaynatın. Tepsideki bifteklerin üzerine döküp tepsiyi fırına sürün. Biftekler pişince, yanında kızarmış patatesle servis yapın.

TAVUK KIZARTMASI

MALZEMESİ: **1 adet tavuk**
1 bardak galeta unu
1 adet yumurta
Yeteri kadar kızartma yağı, tuz, karabiber.

YAPILIŞI:

Tavukları ütüleyip, yıkadıktan sonra şekillerini bozmadan, kemiklerinden ayırın, dörde bölün. Hazırlanan etleri, tuzlayıp biberleyip birkaç dakika bir tarafta bırakın. Sonra bunları sırası ile önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Kızaran piliçleri kağıt üzerinde yağını emdirin, servis tabağına alın, mevsimine göre yeşil salata veya soğanlı patates salatası ile servis yapın.

TAVUK CİĞERİ SALÇALI

MALZEMESİ: **Yarım kilo tavuk ciğeri**
1 adet soğan
2 adet domates
4 adet dolmalık biber
1 çay bardağı iç bezelye
1 çay bardağı su
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Kilo hesabıyla satın aldığınız tavuk ciğerlerini yıkayıp, temizleyiniz. Bir kevgirde sularını süzünüz. Bir kenarda bekletiniz. Bir tencereye yağ ve ince çentilmiş soğanı koyup, tahta kaşıkla karıştırarak pembeleştiriniz. Kabuklarını soyduğunuz, kuşbaşı doğradığınız domatesleri, soğana ilave ediniz. Domatesler suyunu salıp çekinceye kadar, arada bir karıştırarak pişiriniz. Çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara doğradığınız biberleri katınız. Suyunu süzdüğünüz ciğerleri küçük parçalara doğrayıp ilave ediniz. Bir iki çevirip, haşlanmış bezelyeleri ekleyiniz. 1 çay bardağı sıcak su ilave edip, tuzunu, biberini ekiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekinceye kadar orta hararetli ateşte pişiriniz. Sıcak sıcak salçasıyla ikram ediniz.

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ....2
BİBERLİ TAVUK- TAVUKLU EKŞİLİ KÖFTE....3
TAVUKLU BÖREK- BAMYALI PİLİÇ....4
TAVUK KÖFTESİ-SEBZELİ TAVUK GÜVECİ....5
SARMISAKLI TAVUK- BAŞAMEL SOSLU TAVUK....6
TAVUK RULO- CEHENNEM KEBABI....7
TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI- YUFKALI TAVUK....8
SİRKELİ PİLİÇ-PİLİÇ DOLMASI....9
SOSYETE MANTISI- ISPANAKLI TAVUK....10
SALÇALI TAVUK- TAVUK GÖĞSÜ....11
PİLİÇ KALENDER- ÇERKEZ TAVUĞU....12
TAVUK SUYU- TAVUK DERİSİ ÇORBASI....13
SEBZELİ TAVUK ÇORBASI- PİLİÇ ŞİŞ....14
KESTANELİ YARKA- TAVUK YAHNİSİ....14
BEĞENDİLİ TAVUK- PİLİÇ TAVADA....16
MANTARLI TAVUKLU PİLAV-TAVUK ÇORBASI....17
TAVUKLU PAY- BUT FRINDA....18
TERBİYELİ TAVUK- ARAP AŞI ÇORBA....19
PATATES PÜRELİ PİLİÇ KIZARTMASI- YOĞURTLU ÇORBA....20
BİFTEK TAVA- KİYEVSKİ- SALÇALI TAVUK KIZARTMA....21
TAVUK BİFTEĞİ- TAVUK KIZARTMASI- TAVUK CİĞERİ....22

Günaydın Gazetesi'nin okurlarına armağanıdır.
Ayrıca para ile satılamaz.

GÜNAYDIN

Gün Günaydın'la Başlar.